LG
Life's Good

ESPAÑOL

GUÍA PARA EL USO & INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

COCINA A INDUCCIÓN DE VIDRIO CERÁMICO

Lea detenidamente estas instrucciones antes utilizar y guárdelas como referencia para el futuro.

LSCI307ST

P/No.: MFL41494802

www.lg.com

INTRODUCCIÓN

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD
Aviso Importante: Interferencia Radio 3
Precauciones Importantes de Seguridad 4–8

INTRODUCCIÓN A LA COCCIÓN POR INDUCCIÓN
Cocción por Inducción 9
Selección de Utensilio 9–11

PARTES Y CARACTERÍSTICAS
Partes y Características de su Cocina 12
Funciones del Control Táctil 13

INSTRUCCIONES DE USO
Antes de Usar la Cocina 14
Configuración de Controles 14–16
Uso de las zonas de Cocción del Puente 17
Uso del Temporizador 17
Uso del Bloqueo para Niños 18
Otras Funciones 18

CUIDADO Y LIMPIEZA
Limpieza de la Cocina 19

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN
Antes de Comenzar 20
Desempaque de la Cocina 20
Especificaciones Técnicas. 20
Preparación del Lugar de Instalación 21
Dimensiones y Despeje. 22
Conexiones Eléctricas 23–25
Instalación de la Cocina 25, 26
Control Final 26

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS
Antes de Solicitar Reparaciones 27,28

GARANTÍA
Información de Registro del Producto. 29

¡GRACIAS!

Felicitaciones por su compra y bienvenido a la familia de LG. Su nueva Cocina de Inducción combina características precisas para la cocción con un uso simple y diseño elegante. Siguiendo las instrucciones de funcionamiento y cuidado de este manual, su cocina le brindará muchos años de uso confiable.

Información sobre registro de producto

Modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

Puede descargar un manual del usuario y de instalación en http://www.lg.com.

⚠ ADVERTENCIA **Para su seguridad, siga las instrucciones de este manual a fin de minimizar riesgos de incendio, descargas eléctricas, daños en su propiedad, heridas personales o la muerte.**

AVISO IMPORTANTE: INTERFERENCIA RADIO

Este equipo ha sido probado y cumple con los límites establecidos para un dispositivo digital de clase B, según la parte 18 de la Normativa de la FCC. Estos límites han sido establecidos para ofrecer una protección razonable contra interferencias perjudiciales en la instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede emitir energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede ocasionar interferencias perjudiciales para las comunicaciones de radio. Sin embargo, no se garantiza que no se presenten interferencias en una instalación en particular. Si el equipo provoca interferencias perjudiciales para la recepción de radio o televisión, lo que puede comprobar encendiendo y apagando el equipo, se aconseja alusuario que intente corregir la interferencia con una o más de las siguientes medidas:

- Reoriente o reubique la antena receptora de la radio y/o televisión.
- Aumente la distancia entre la cocina y el receptor de radio o televisión.
- Conectar la cocina a un tomacorriente de un circuito diferente del tomacorriente al que se encuentra conectado el receptor de radio o televisión.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Instalación Adecuada: Asegúrese que el dispositivo sea instalado y conectado en forma adecuada por un técnico calificado, de acuerdocon el Código de Electricidad Nacional ANSI/NFPA Nº 70 – la última edición en los Estados Unidos y todos los requisitos del código local. Realice la instalación sólo de acuerdo con las instrucciones.
- No intente reparar o reemplazar ninguna parte de la cocina, a menos que se lo recomiende específicamente en este manual. Cualquier otra reparación deberá ser realizada por un técnico calificado.
- Quite todas las cintas y envoltorios antes de usar el electrodoméstico. Destruya las bolsas de plástico y cartón luego de desempacar el electrodoméstico. Nunca permita que los niños jueguen con el material de empaque.
- Los aspectos de seguridad de este electrodoméstico cumplen con las normas técnicas aceptadas.
- Sepa cómo desconectar el encendido eléctrico del electrodoméstico en el disyuntor o la caja del fusible en caso de emergencia. Marque el disyuntor o fusible para poder identificarlo de manera fácil y poder actuar rápidamente si fuera necesario.
- No repare o reemplace ninguna parte del electrodoméstico. Todas las reparaciones deberán ser realizadas únicamente por un técnico calificado a fin de evitar riesgos de heridas personales y daños sobre el electrodoméstico.
- Nunca modifique ni altere la construcción del electrodoméstico ya sea quitando paneles, cobertores de cables o cualquier otra parte permanente del producto.
- Ubicación de objetos sobre el electrodoméstico: No se deberán colocar materiales inflamables cerca o sobre la superficie de cocción. Esto incluye ítems de papel, plástico y tela, tales como libros de cocina, elementos plásticos y toallas y líquidos inflamables. No coloque materiales explosivos, tales como aerosoles en lata sobre ni cerca del electrodoméstico. Los materiales inflamables pueden explotar y ocasionar incendios o daños en la propiedad.
- No deje solos a los niños. No se deberá dejar a los niños solos o fuera de su radio de atención en la zona donde el electrodoméstico se encuentre en uso. Nunca se les deberá permitir sentarse o pararse sobre ninguna parte del electrodoméstico.
- No guarde ni use materiales combustibles, gasolina u otros vapores o líquidos cerca de este o cualquier otro aparato.

⚠ PRECAUCIÓN

Los ítems de uso de los niños no se deben guardar en armarios sobre una cocina o en el tablero posterior de dicha cocina – al trepar los niños en la cocina para alcanzar un ítem podrían sufrir heridas graves.

⚠ ADVERTENCIA

Nunca use el electrodoméstico para calentar o calefaccionar una habitación.

⚠ ADVERTENCIA

Aquellas personas que utilicen un marcapasos o un dispositivo médico similar deberán ser cuidadosas al usar o colocarse cerca de una unidad de inducción mientras ésta se encuentre en uso, ya que el campo electromagnético podrá afectar el funcionamiento del marcapasos o dispositivo médico similar. Se recomienda consultar a su médico o al fabricante el marcapasos o dispositivo médico similar sobre su situación particular.

⚠ PRECAUCIÓN

NO toque las zonas de cocción o zonas cercanas a estas superficies. Es posible que las zonas de cocción se encuentren calientes debido al calor residual, aunque su color sea oscuro. Es posible que las zonas cercanas a las zonas de cocción se calienten lo suficiente como para provocar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni permita que telas u otros materiales inflamables toquen estas zonas hasta que haya pasado un tiempo suficiente para que se enfríen.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD (continua)

- Use ropa adecuada. Nunca se deben usar prendas sueltas o que cuelguen mientras se usa el electrodoméstico. Evite que la ropa u otros materiales inflamables tomen contacto con las superficies calientes.
- No use agua ni harina sobre fuego con grasa. Apague el fuego con la tapa de una cacerola o use bicarbonato de sodio, un químico seco o un extintor contra incendios.
- Al calentar grasa, controle dicha cocción de cerca. Es posible que la grasa se prenda fuego si se deja calentar demasiado.
- Use sólo ollas con sostenedores secos. Los sostenedores húmedos o mojados sobre superficies calientes pueden ocasionar quemaduras debido al vapor. Evite que los sostenedores tomen contacto con unidades con superficies calientes. No use una toalla u otra tela voluminosa en lugar de un sostenedor.
- No caliente envases de comida que no fueron abiertos. La acumulación de presión pueden ocasionar que el contenedor explote y ocasione heridas.

SEGURIDAD ELÉCTRICA

⚠ ADVERTENCIA

- **Si la superficie se encuentra resquebrajada, apague el electrodoméstico a fin de evitar una posible descarga eléctrica. No vuelva a usar la COCINA hasta que la superficie de vidrio se haya cambiado.**
- **Al usar la COCINA, nunca use papel de aluminio, productos envueltos en papel de aluminio o comida congelada en cacerolas de aluminio.**
- **Si el cable suministrado está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicios o personas con calificación similar a fin de evitar riesgos.**

- La instalación y conexión del nuevo electrodoméstico sólo deberá ser realizada por personal calificado.
- Los electrodomésticos montados al ras sólo se podrán usar realizando la instalación en gabinetes adecuados y lugares de funcionamiento que estén en conformidad con las normas relevantes. Esto asegura un nivel de protección suficiente contra descargas eléctricas, según lo establecido por las agencias de certificación.
- Si el electrodoméstico funciona mal o sufre fracturas: apague todas las zonas de cocción y comuníquese con el Centro de Servicios.

SEGURIDAD PARA LOS NIÑOS

⚠ ADVERTENCIA

- **Este dispositivo no debe ser usado por niños pequeños o personas que sufren cierta debilidad, a menos que una persona responsable las supervise de modo adecuado a fin de asegurar que puedan usar el electrodoméstico de manera segura.**
- **Los niños pequeños deberán ser supervisados a fin de asegurar que no se juegue con el electrodoméstico.**
- **Es posible que las partes accesibles se vuelvan calientes durante el uso. Se deberá mantener alejados a niños pequeños.**

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

SEGURIDAD DURANTE EL USO

- Este electrodoméstico sólo se podrá usar para una cocción o fritura normal. No fue diseñado para uso comercial o industrial.
- No use la cocina para calefaccionar el ambiente.
- Sea cuidadoso al enchufar aparatos eléctricos cerca de la cocina. Los cables no deben entrar en contacto con la superficie caliente. Esto podría dañar la cocina y el cable aislante.
- Las grasas y aceites sobrecalentados se prenden fuego rápidamente. Se deberá supervisar la cocción al preparar comidas con grasa o aceite.
- Cuando termine de usarlo, apague el elemento el control y confíe en el detector de sartén.
- Mantenga siempre los paneles de control limpios y secos. No permita que queden líquidos o grasa en la zona superior de los controles de la cocina. Las comidas derramadas o quemadas pueden activar o desactivar el electrodoméstico. Limpie las zonas de los controles con cuidado a fin de reestablecer el funcionamiento normal del electrodoméstico.
- Nunca coloque elementos combustibles sobre la cocina.
- Nunca deje ningún elemento combustible o latas de aerosol en un cajón ubicado debajo de la cocina.
- Evite colocar utensilios metálicos sobre la superficie de la cocina. Los objetos metálicos pueden generar calor y ocasionar quemaduras.
- Sepa qué perilla controla cada superficie de las zonas de cocción.
- Limpie el electrodoméstico en forma regular a fin de mantener todas las partes sin grasa, evitando que se provoquen incendios. Las campañas de escape de la ventilación y los filtros de grasa se deben mantener limpios. No permita la acumulación de grasa en la campana ni en el filtro. Los depósitos de grasa sobre el ventilador pueden provocar incendios. Lea las instrucciones de limpieza del fabricante de la campana.
- Use cacerolas del tamaño adecuado. Este electrodoméstico está equipado con una o más zonas de cocción de diferentes tamaños.
- Seleccione los utensilios con fondos planos que sean lo suficientemente largos como para cubrir las zonas de cocción. Los sensores de detección de cacerolas no permitirán que las zonas de cocción afectadas funcionen sin que haya una cacerola presente.
- No coloque ningún objeto sobre o cerca dla zona de la perilla de control, a fin de evitar la activación accidental de los controles de la cocina.
- Las manijas de los utensilios se deberán colocar hacia dentro y no extenderse sobre zonas de cocción adyacentes. La finalidad de esto es disminuir el riesgo de quemaduras, el encendido de materiales inflamables y derrames debido a un contacto no intencional con el utensilio.
- Nunca deje comidas preparadas en las zonas de cocción. Los excesos de hervor causan vapores y derrames de grasa que se pueden encender, o una cacerola que se secó debido al hervor puede sufrir derretimiento o daños.
- Cobertores de protección: No use papel de aluminio para cubrir ninguna parte de la cocina. Use sólo papel de aluminio como se recomienda luego del proceso de cocción, si se usa como cobertor de la comida. Cualquier otro uso de papel de aluminio podrá provocar riesgos de descargas eléctricas, incendios o cortocircuitos.
- Utensilios de cocción de vidrio: Sólo ciertos tipos de vidrio, vidrio/cerámico, cerámico, objetos de barro u otros utensilios de vidrio son aptos para la superficie de la cocina sin que se produzcan roturas debido a un cambio brusco de temperatura. Lea las recomendaciones del fabricante sobre el uso de la cocina.
- Campana de ventilación: La campana de ventilación sobre la superficie de cocción se debe limpiar de forma frecuente, de modo que la grasa de los vapores de cocción no se acumulen sobre la campana o el filtro.
- No limpie ni use una cocina rota. Si la cocina sufriera roturas, los productos de limpieza y los derrames podrán penetrar sobre dichas roturas, creando riesgos de descargas eléctricas. Comuníquese con un técnico calificado de inmediato.
- Limpie la cocina con cuidado. Si se usa una esponja o trapo para limpiar derrames sobre una superficie de cocción caliente, evite quemaduras de vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir gases nocivos si se aplican sobre una superficie caliente.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

SEGURIDAD DURANTE EL USO (continua)

- No coloque cacerolas calientes sobre el vidrio frío de la cocina. Esto podría hacer que el vidrio se rompa.
- No deslice cacerolas sobre la superficie de la cocina. Las mismas pueden rayar la superficie de la cocina.
- No deje que las cacerolas hiervan excesivamente. Esto podría ocasionar daños permanentes tales como roturas, fusiones o marcas que pueden afectar la cocina. (Este tipo de daños no están cubiertos por la garantía).
- Nunca descuide las unidades cuando se encuentren a altas temperaturas. Los hervores excesivos causan vapores y derrames de grasa que se pueden encender.

⚠ PRECAUCIÓN

NO tome las manijas de las cacerolasluego de la cocción. Podrían estar calientes y existe riesgo de que sufra quemaduras.

SEGURIDAD DURANTE LA LIMPIEZA

- Siempre apague el electrodoméstico antes de realizar la limpieza.
- Por razones de seguridad, no limpie el electrodoméstico con limpiadores de vapor de presión o alta presión.
- Limpie la cooktop de acuerdo con las instrucciones de mantenimiento y limpieza que figuran en este manual.
- El limpiador por vapor no debe usarse para limpiar los quemadores de una cocina.
- No use limpiezadores abrasivos ásperos ni raspadores metálicos ásperos para limpiar el vidrio de la cocina, ya que pueden rayar la superficie, ocasionando la rutura del vidrio.

COCINE CARNES Y CARNES DE AVE EN FORMA COMPLETA

Cocine carnes y carnes de ave en forma completa – la carne por lo menos a una temperatura INTERIOR de 160° F (71° C) y la carne de ave por lo menos a una temperatura INTERIOR de 180° F (82° C). Normalmente la cocción a estas temperaturas brindan una protección contra enfermedades transmitidas por la comida.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

CÓMO EVITAR DAÑOS SOBRE EL ELECTRODOMÉSTICO

- Antes de usar la cocina por primera vez, aplique la crema de limpieza recomendada sobre la superficie cerámica de la cocina. Pula con una tela o estropajo no abrasivo. Esto facilitará la limpieza al quitar la suciedad de la cocción. La crema especial de la cocina deja una capa protectora sobre el vidrio que evita rayas y abrasiones.
- No use la superficie de cocción para trabajar o guardar cosas.
- Evite que se produzcan daños sobre los bordes al trasladar ollas y cacerolas alrededor de la cocina.
- No use las zonas de cocción con cacerolas vacías o sin ollas ni cacerolas sobre dichas zonas.
- El vidrio cerámico es muy duro y resistente a cambios extremos de temperatura, pero no es irrompible. Puede sufrir daños si caen sobre el mismo objetos particularmente duros o= puntiagudos.
- Sea muy cuidadoso si usará ollas de hierro fundido u otras ollas con extremos duros o ásperos. Al mover las mismas se podrán producir marcas sobre el vidrio.
- Si cae azúcar o una mezcla que contenga azúcar sobre la zona caliente de cocción y se derrite, quite la misma de inmediato, mientras aún se encuentra caliente. Si se la deja enfriar, es posible que la superficie sufra daños al quitar la misma. NOTA: ¡Corre el riesgo de sufrir quemaduras al utilizar el raspador para vidrio sobre un área de cocción que se encuentre caliente!
- Mantenga los objetos con riesgos de sufrir derretimiento alejados de la superficie de vidrio cerámico; por ejemplo, utensilios de plástico, papel de aluminio o envoltorios de cocción. Si cualquier otro material o comidas se derritieron en la superficie de vidrio cerámico, se deberán limpiar en forma inmediata.

ELIMINACIÓN DE ELECTRODOMÉSTICOS VIEJOS

A fin de proteger el medioambiente, es importante que se eliminen los electrodomésticos viejos de la forma correcta.

- No se deberá deshacer del electrodoméstico del mismo modo en que se deshace la basura del hogar.
- Puede obtener información sobre fechas de recolección o lugares públicos para arrojar deshechos a través del consejo u oficina de salud medioambiental.

⚠ PRECAUCIÓN

Antes de deshacerse de electrodomésticos viejos, asegúrese de hacer que ya no funcionen a fin de que no se conviertan en un elemento peligroso. Para hacer esto, solicite a una persona calificada que desconecte el electrodoméstico del circuito eléctrico de su hogar.

ACTO DE REFORZAMIENTO DE LA INGESTA SEGURA DE AGUA LIBRE DE TOXICOS

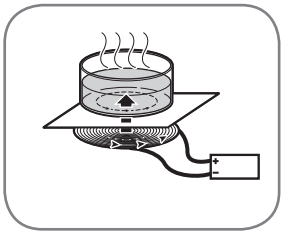
⚠ ADVERTENCIA: Este producto contiene quimicos conocidos por el Estado de California de causar cáncer. ***Lávese las manos después de manipular.***

LEA Y SIGA ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD CUIDADOSAMENTE.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

COCCIÓN POR INDUCCIÓN

FUNCIONAMIENTO DE LA COCCIÓN POR INDUCCIÓN



Debajo de la superficie de cocción de vidrio cerámico se encuentra una bobina de inducción. La misma genera campos magnéticos, los cuales actúan sobre la base de las ollas y cacerolas, cuando otros métodos calentando primero el vidrio cerámico. Esto significa que la base de la cacerola se calienta de inmediato, ahorrando tiempo y dinero. Debido a que el calor necesario para la cocción se genera directamente sobre la base de la cacerola, la zona de cocción apenas se calienta. Sólo recibe el calor que rebota desde la base de la cacerola.

NOTA: Si no hay una olla o cacerola en la zona de cocción, no se produce transferencia de energía (calentamiento). Esto evita que las zonas de cocción se puedan encender y calentar de forma accidental.

IMPORTANTE:

- Quite todas las cintas y envoltorios antes de usar el electrodoméstico. Destruya las bolsas de plástico y cartón luego de desempacar el electrodoméstico. Nunca permita que los niños jueguen con el material de empaque.
- Los campos electromagnéticos pueden afectar los circuitos electrónicos e interferir con radios y teléfonos portátiles.
- ¡No coloque objetos magnéticamente activos (por ejemplo: tarjetas de crédito, discos de computadora, cassettes) sobre o cerca de la superficie del vidrio cerámico mientras una o más zonas de cocción se encuentren en uso!
- No coloque ningún objeto metálico (por ejemplo: cucharas, tapas de ollas) sobre las zonas de cocción, ya que las mismas se pueden calentar cuando las zonas de cocción se encuentren en uso.

SELECCIÓN DE UTENSILIOS

Los sensores magnéticos de la Zona de Cocción ubicados debajo de la superficie de la cocina requieren el uso de utensilios fabricados con material magnético, a fin de iniciar el proceso de calentamiento sobre cualquiera de las Zonas de Cocción. Al adquirir las cacerolas, busque aquellas que posean etiquetas donde el fabricante indique que son aptas para uso con cocinas de inducción.

OLLAS Y CACEROLAS

- En principio, todas las ollas y cacerolas con base magnética son aptas. Las mismas son de acero o de hierro fundido.
- Las ollas de acero de un alto grado con una base metálica mixta (tipo sándwich, es decir, de Tefal® con una base de aluminio/cobre) son aptas sólo para inducción si el fabricante lo indicó expresamente de ese modo. En tal caso cuentan con un material magnético en la base.
- Si desea usar un tipo de cacerola especial (por ejemplo: a presión, para cocción lenta), siga las instrucciones del fabricante y no use una olla demasiado fina.

NOTA: Algunos utensilios pueden producir ruidos al ser usados en zonas de cocción por inducción. No se trata de un defecto de la cocina y su funcionamiento no se verá afectado como resultado de esto.

PRUEBA DE IDONEIDAD:

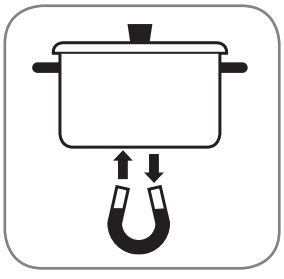
Si no está seguro si una olla o cacerola es apta para el uso con la cocina de inducción, podrá averiguarlo con unas simples pruebas:

- Coloque una cacerola que contenga un poco de agua (1/8″–1/4″ [3–6mm) sobre la zona de cocción. Coloque la zona de cocción en su máximo nivel (ajústela en 9).

⚠ PRECAUCIÓN

¡La base de las cacerolas aptas se calientan en pocos segundos! El agua hervirá de forma rápida.

- También puede realizar el control con un imán. Si el mismo se mantiene adherido a la base de la cacerola, significa que es apto para las zonas de cocción por inducción.



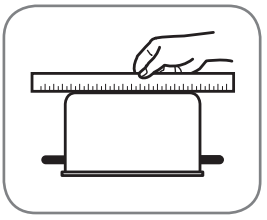
SELECCIÓN DE UTENSILIOS (continúa)

EVITE QUE SE PRODUZCAN RAYAS

Se recomienda usar siempre utensilios de acero inoxidable de calibre grueso sobre la superficie de la cocina de inducción. Esto ayudará a reducir la posibilidad que se produzcan rayas sobre la superficie cerámica. Los utensilios de baja calidad pueden ocasionar rayas sobre la superficie de la cocina. Los utensilios siempre se deben levantar de la superficie de cocción de cerámica a fin de evitar que se produzcan rayas. El deslizamiento de cualquier tipo de utensilio sobre la cocina de cerámica puede afectar la apariencia completa de la misma. Con el paso del tiempo, el deslizamiento de CUALQUIER tipo de utensilio sobre la cocina de cerámica puede alterar la apariencia completa de la misma. Finalmente, la acumulación de rayas puede hacer que la limpieza de la superficie sea dificultosa y que degrade la apariencia completa de la cocina. También se pueden producir rayas a partir de granos de arena (por ejemplo: luego de lavar vegetales), los cuales son arrastrados con la cacerola sobre la superficie de cocción.

USE UTENSILIOS CON FONDO PLANO

El utensilio debe tomar contacto completo con la superficie del elemento de cocción. Use cacerolas con fondo plano cuyos tamaños sean adecuados al elemento de cocción y a la cantidad de comida que se preparará. Controle que sea plano rotando una regla sobre el fondo del utensilio.



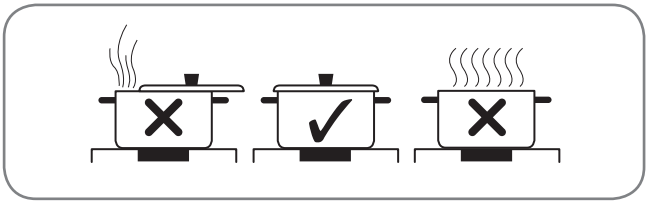
PARA UN MEJOR RESULTADO:

Siempre siga las recomendaciones para un tipo y tamaño de utensilio adecuado. Además:

- No use cacerolas sucias con grasa acumulada. Siempre use cacerolas de fácil limpieza luego de la cocción, y asegúrese que los fondos de las mismas estén limpios y secos.
- Al cocinar con gran cantidad de líquido, use cacerolas grandes de modo que no se produzca hervor excesivo.
- No deje que las cacerolas hiervan excesivamente. Esto podría ocasionar daños permanentes tales como roturas, fusiones o marcas que pueden afectar los utensilios de cerámica. (Este tipo de daños no están cubiertos por la garantía).
- Haga que el tamaño de la cacerola y la zona de cocción coincidan con la cantidad de comida preparada.

CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA:

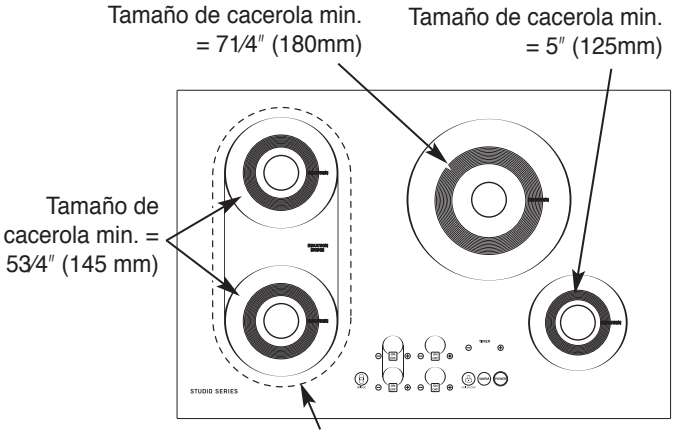
- Siempre ubique las ollas y cacerolas antes de encender la zona de cocción.
- Las zonas de cocción y utensilios sucios consumen más electricidad.
- Siempre que sea posible, coloque la tapa con firmeza sobre las ollas y cacerolas de modo que queden completamente cubiertas.



SELECCIÓN DE UTENSILIOS (continúa)

SELECCION DEL TAMAÑO CORRECTO DE LA CACEROLA

- La cocina de inducción cuenta con 4 zonas de cocción. Cada elemento requiere que el tamaño de la cacerola sea mínimo para que pueda ser usado en forma efectiva. El anillo interior de cada zona de cocción es una guía para enlazar de modo correcto el tamaño mínimo de la cacerola. El fondo de la cacerola deberá cubrir completamente el anillo interior para lograr una cocción adecuada.
- El anillo exterior más grueso en cada zona de cocción ayuda a determinar el tamaño MÁXIMO de la cacerola. Luego de ubicar el utensilio en la cocina, asegúrese que el utensilio no supere en más de 1/2″ (12,7mm) la línea más gruesa de la zona de cocción. La cacerola deberá tener un contacto TOTAL con la superficie de vidrio, evitando que el fondo de la cacerola tome contacto con el borde metálico de la cocina.



Sólo use la cacerola provista sobre la parte del puente.

Si una cacerola fabricada del material correcto se ubica de forma adecuada sobre cualquier de las zonas de cocción pero es DEMASIADO PEQUEÑA, la LUZ dla zona de cocción afectada titilará y la cacerola no se calentará.

SELECCIÓN Y UBICACIÓN DEL UTENSILIO

Es importante que se usen utensilios adecuados y que se los ubique de modo correcto sobre la cocina. Cualquiera de las condiciones incorrectas que figuran a continuación podrá ser detectada por los sensores ubicados debajo de la superficie cerámica de la cocina. Si esto sucede, una o más de las zonas de cocción no se calentarán y aparecerá una F en la pantalla de la zona de cocción afectada. Corrija el problema antes de intentar usar la cocina.

CORRECTO

El utensilio está ubicado en forma correcta sobre la superficie de la zona de cocción.

El fondo de la cacerola es plano y los costados rectos.

El tamaño de la cacerola alcanza o supera el tamaño mínimo recomendado para la zona de cocción.

La cacerola reposa completamente sobre la superficie de la cocina.

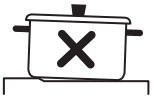
La cacerola está adecuadamente equilibrada.

INCORRECTO

El utensilio no está centrado sobre la superficie de la zona de cocción.

El fondo o laterales de la cacerola son curvos o combados.

La cacerola no alcanza el tamaño mínimo requerido para ser usado en la zona de cocción.

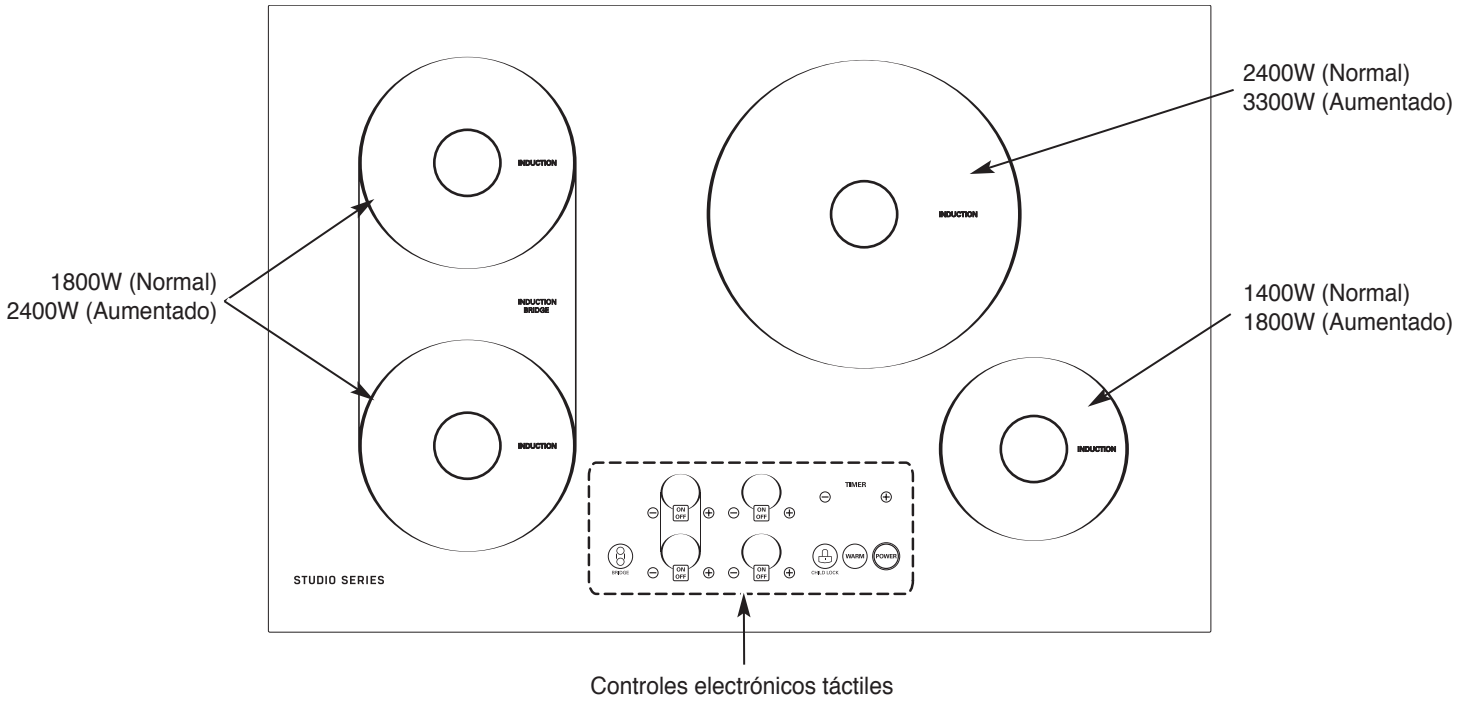


El fondo de la cacerola reposa sobre el borde de la cocina o no reposa completamente sobre la superficie de la cocina.

Las manijas pesadas producen la inclinación de la cacerola.

PARTES Y CARACTERÍSTICAS DE SU COCINA

Es posible que las funciones y apariencias varíen con relación a su modelo a lo largo del manual.



Cocina de Cerámica: La nueva cocina de inducción de LG cuenta con una superficie cerámica que permanece más fría que las superficies cerámicas de las cocinas convencionales, independientemente de si se encuentra ENCENDIDA o APAGADA.

⚠ PRECAUCIÓN

Riesgo de quemaduras:
Las zonas de cocción aparecen friás al estar ENCENDIDAS y luego de haber sido APAGADAS. La superficie de cerámica podrá permanecer CALIENTE debido al calor residual transferido desde el utensilio.

Detector Magnético: El sensor de bobina detecta de forma automática el utensilio y evita activaciones accidentales.

Detección del Tamaño de la Cacerola: El sensor de reconocimiento de la cacerola detecta y adapta de forma automática las zonas de cocción al tamaño de la cacerola que se está usando.

Mayor Eficiencia: La cocción por inducción se calienta más rápido y al mismo tiempo consume menos energía. La cocción por inducción lleva los líquidos a su punto de hervor de manera rápida, permitiendo al mismo tiempo un hervor lento y parejo.

zonas de Cocción por Inducción: Las zonas de cocción por inducción debajo de la cocina cerámica calientan la base de la cacerola de forma inmediata sin calentar la cocina de vidrio cerámica primero. Las dos zonas de tamaño mediano se pueden usar juntas para cacerolas más grandes y apaisadas.

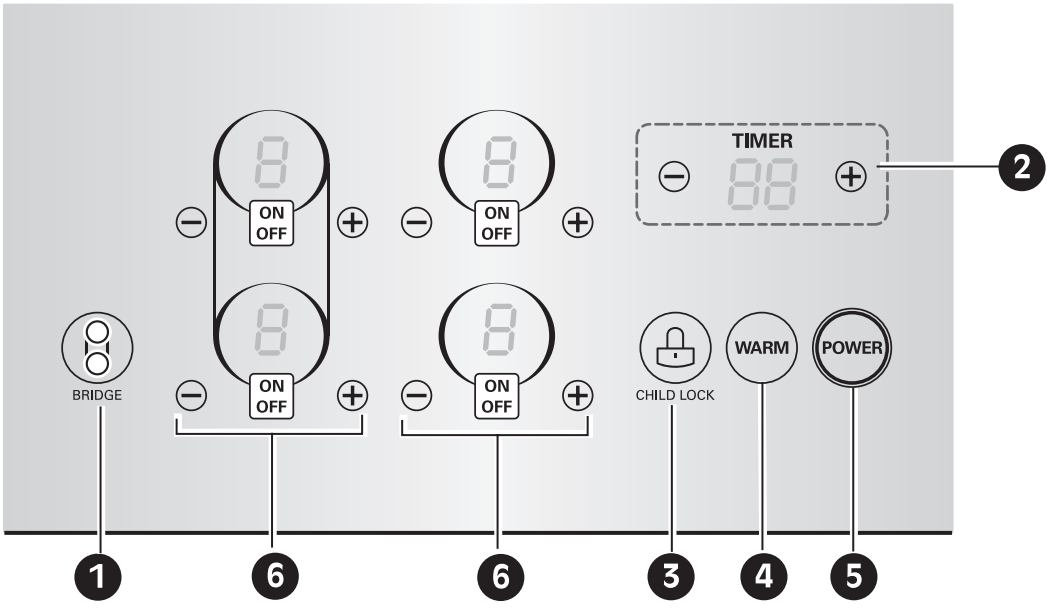
Controles Táctiles: Los botones táctiles de fácil uso brindan un funcionamiento preciso.

Fácil Limpieza: La superficie de cocción de vidrio cerámico y el control táctil facilitan la limpieza, ya que no incluyen aberturas ni espacios donde se puede producir la acumulación de grasa.

Pantallas de Control y Función: Las pantallas digitales muestran las configuraciones actuales y le advierten sobre superficies calientes de cualquier calor residual dla zona de cocción correspondiente.

Apagado Automático de Seguridad: Todas las zonas de cocción cuentan con la función de apagado de seguridad, la cual apaga la zona de cocción si se presiona el botón ENCENDIDO/ AGAGADO (ON/ OFF) pero no se selecciona ningún nivel dentro de los 10 segundos.

CARACTERÍSTICAS DEL CONTROL TÁCTIL



1 PUENTE: Active las dos zonas de cocción izquierdas al mismo tiempo como una gran zona de cocción.
Para activar la función de puente, toque esta tecla a fin de activar y ajustar el nivel de energía con las teclas ⊕ o ⊖ de cualquiera de las zonas de cocción izquierdas.

2 TEMPORIZADOR: Al activarlo, el tiempo restante se visualizará en la pantalla. Use las teclas ⊕ o ⊖ para ajustar el temporizador.

3 BLOQUEO PARA NIÑOS: Mantenga la tecla presionada durante 3 segundos para activar y desactivar la función de bloqueo para niños.

4 CALIENTE: Esta tecla reduce de forma automática el último elemento seleccionado que se encuentre activo al nivel de configuración más bajo.

5 ENCENDIDO: Presione la tecla ENCENDIDO para ENCENDER o APAGAR la cocina. Cuando esté ENCENDIDA, la cocina quedará en el modo de espera hasta que se active un área de cocción.

6 CONTROLES DE LAS ZONAS DE COCCIÓN: Cada área de cocción cuenta con su propio control, el cual se puede activar de forma individual.

ON OFF La tecla ENCENDIDO/APAGADO (ON/OFF) activa la zona de cocción deseada.

Use las teclas ⊕ or ⊖ para configurar el nivel de la zona de cocción activa de 0 a 9 y P (nivel más alto de intensidad). La pantalla del control de la zona de cocción mostrará el nivel seleccionado: 0 a 9 o P

Indicador de Superficie Caliente: Luego de usarlo, una H aparecerá en la pantalla indicadora del nivel de la zona de cocción, hasta que la superficie de cocción se haya enfriado.

ANTES DE USAR LA COCINA

Antes de usar la cocina por primera vez, limpie la misma completamente con el limpiador incluido o con un limpiador para cocinas de cerámica, de acuerdo con las instrucciones de Cuidado y Limpieza de esta guía. Esto ayudará a proteger la superficie de cerámica y facilitará la limpieza en el futuro.

⚠ PRECAUCIÓN

Nunca use estropajos para fregar ni limpiadores abrasivos. Los mismos pueden ocasionar daños permanentes sobre la superficie de la cocina.

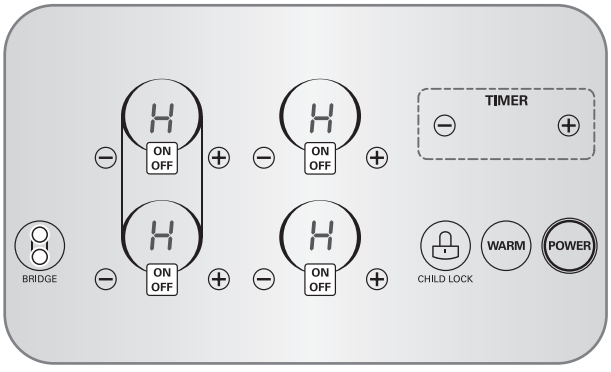
CONFIGURACIÓN DE CONTROLES

Para usar las teclas de control táctil, toque la tecla firmemente con la parte plana de la punta de su dedo.

USO POR PRIMERA VEZ

La primera vez que se enchufe la cocina, una **H** aparecerá en la pantalla de cada área de cocción durante 60 segundo o hasta que la tecla ENCENDIDO (POWER) se toque durante aproximadamente 2 segundos.

NOTA: La **H** también aparecerá cuando vuelva la corriente luego de un corte de luz.



ACTIVACIÓN DE LA COCINA

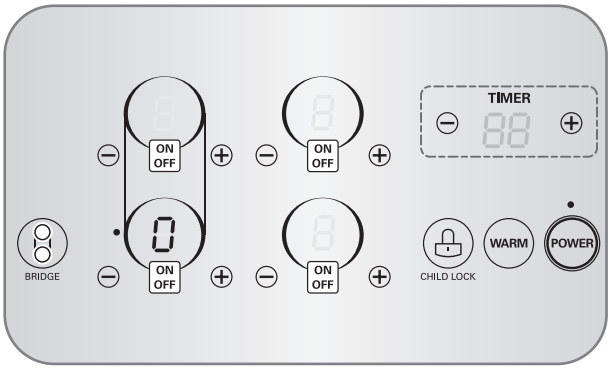
POWER Encienda la cocina, toque la tecla ENCENDIDO (POWER) durante aproximadamente 2 segundos. El indicador sobre la tecla se iluminará.

NOTA: Luego de encender la cocina presionando la tecla de ENCENDIDO (POWER), deberá seleccionar una de las zonas de cocción dentro de los 20 segundos utilizando la tecla(s) ENCENDIDO/APAGADO (ON/OFF). Si no se realiza ninguna selección, la cocina se apagará por razones de seguridad.

SELECTING THE COOKING ZONE

ON OFF Para seleccionar la zona de cocción deseada, presione la tecla ENCENDIDO/APAGADO (ON/OFF). La pantalla para la zona de cocción seleccionada mostrará 0 y un indicador se iluminará para indicar que la zona de cocción está encendida pero que no se estableció el nivel de intensidad.

NOTA: Una vez que se haya seleccionado la zona de cocción con la tecla ENCENDIDO/APAGADO (ON/OFF) el nivel de intensidad se deberá seleccionar dentro de los 5 segundos con la tecla ⊕ o ⊖ . De otra forma, la zona de cocción se apagará por razones de seguridad.



CONFIGURACIÓN DE CONTROLES (continúa)

AJUSTE EL NIVEL DE INTENSIDAD

Puede ajustar el nivel de intensidad de la zona de cocción seleccionada 0 a 9 y P (nivel más alto de intensidad).

Para ajustar el nivel de intensidad:

1. Presione la tecla ⊕ o ⊖ de la zona de cocción seleccionada. Si presiona ⊖ el nivel de intensidad se configurará en 3. Si presiona ⊕ el nivel de intensidad se configurará en 9. Presione la tecla ⊕ o ⊖ de la zona de cocción seleccionada para aumentar o reducir el nicel de intensidad. Si selecciona 0, la zona de cocción se apague despues de 5 segundos.
2. Para realizar ajustes de nivel más rápido, mantenga presionada la tecla ⊕ o ⊖ hasta llegar al ajuste deseado.
   NOTA: Las configuraciones normales de intensidad son de 1/2 paso entre los niveles de intensidad de 2 a 6 a fin de permitir una cocción precisa. Un punto aparecerá junto al número para indicar un cambio de 1/2 paso en el nivel de intensidad.

3. Si las teclas ⊕ or ⊖ de la zona de cocción se mantienen presionadas durante más de 10 segundos, la pantalla del temporizador mostrará el mensaje de error E1. Para borrar este mensaje de error, presione la tecla ENCENDIDO/APAGADO (ON/OFF) de la zona de cocción que estaba configurando. Este mensaje NO se relaciona con la tecla del temporizador.

Apague el área de cocción:

1. Una vez completada la cocción, presione la tecla ENCENDIDO/APAGADO (ON/OFF) para apagar el área de cocción.
2. La pantalla correspondiente al área de cocción se apagará.
3. Si se presiona la tecla de ENCENDIDO (POWER) en lugar de ENCENDIDO/ APAGADO (ON/OFF), se apagará toda la cocina.

NOTA:

- Si se mueve el utensilio o cacerola del centro de cualquier zona de cocción activa por cualquier razón, un sensor detectará dicha acción y la zona de cocción ya no emitirá calor. La pantalla de dicha zona de cocción mostrará el último nivel de intensidad en esa área de cocción.
- La zona de cocción recordará el nivel de intensidad configurado hasta 90 segundos antes de que la zona de cocción se apague de forma automática.

⚠ ADVERTENCIA

La cocina cuenta con un indicador de calor residual H para cada zona de cocción. Este indicador advertirá que esta zona fue usada y que aún está emitiendo calor suficiente como para producir quemaduras. Evite tocar el mechero cuando aparece este indicador. Aunque la cocina esté en posición de APAGADO (OFF), la Hpermanecerá hasta que la cocina se haya enfriado.

CONFIGURACIÓN DE CONTROLES (cont.)

NIVEL SUPERIOR DE INTENSIDAD

El nivel más alto de intensidad (power boost), fue diseñado para calentar o hervir grandes cantidades de forma rápida. El nivel más alto funcionará durante un tiempo máximo de 12 minutos. Luego de 12 minutos, revertirá la intensidad automáticamente a 9.

ACTIVACIÓN DEL NIVEL MÁS ALTO

1. Encienda la zona de cocción deseada con la tecla ENCENDIDO/APAGADO (ON/OFF) de dicha zona.
2. Al presionar la tecla ⊕ aparecerá 9 el .
3. Al presionar la tecla ⊕ nuevamente aparecerá la P .

   NOTA: La función de nivel más alto se activara durante un máximo de 12 minutos. Al finalizar el ciclo de intensidad más alto, la zona de cocción regresará por omisión al nivel de intensidad de . La función del nivel más alto NO se puede usar en las zonas de cocción del frente y de la 9 parte trasera del mismo lado en forma simultánea.
4. Para desactivar la función de nivel más alto y regresar la intensidad al nivel normal, toque la tecla ⊖ .

   NOTA: A fin de proteger los componentes electrónicos interiores de la cocina, esta última podrá desactivar de forma automática la función del nivel más alto de intensidad y regresar al nivel normal antes de haber transcurrido los 12 minutos. Esto es normal.

   NOTA: Los procesos electrónicos involucrados con la cocción por inducción producen algunos ruidos de fondo atípicos. Estos ruidos son normales y son parte del proceso de cocción por inducción. Se debe tener en cuenta que estos ruidos son aún más notorios al cocinar con EL NIVEL MÁS ALTO DE INTENSIDAD.

CALIENTE

La cocina cuenta la una función de configuración CALIENTE (WARM), la cual funciona en la última zona de cocción usada en el nivel de intensidad más BAJO (LOW).

Para activarla:

Presione la tecla CALIENTE (WARM) y la última zona de cocción usada se configurará en BAJO (LOW). Aparecerá la L en la pantalla.

Para desactivarla:

Para desactivar la función CALIENTE (WARM) y recomenzar la cocción normal, presione la tecla ⊕ y aparecerá la 1 .

GUÍA DE NIVEL DE INTENSIDAD

Configuración	Función	Usada para
9 o el Nivel más Alto	Calentar de forma rápida	Que los líquidos lleguen lleguen al punto de hervor.
7-9	Dorado intenso, fritura de grasas	Dorar carnes, calentar aceite para freír grasas, rehogar, mantener un hervor rápido para grandes cantidades de líquido.
6-7	Asar, freír	Freír carnes, costillas, panqueques, salsas, huevos.
4-5	Hervir, cocción general	Cocinar cantidades grandes, sopas y estofados, tomates al vapor, cocinar carne o caldo.
3-4	Vapor	Cocinar vegetales al vapor dorar carnes a fuego lento.
2-3	Hervor a fuego lento	Hervir a fuego lento arroz o platos a base de leche, cocinar al vapor cantidades más pequeñas de papas y vegetales, calentar carnes listas para servir.
1–2, L	Derretimiento	Omelettes esponjosos, mantener platos calientes, derretir manteca o chocolate.
0	APAGADO (OFF)	Configuración de Apagado (Off).

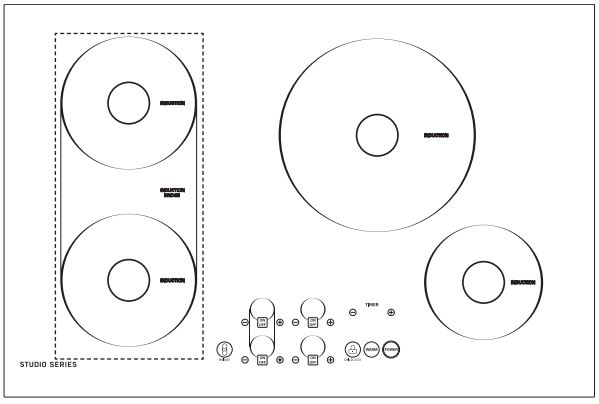
NOTA: Estas configuraciones son pautas recomendadas para la cocción. Es posible que deba configurar el nivel de intensidad de acuerdo al tipo de comida y cacerola.

USO DE LAS zonas DE COCCIÓN DEL PUENTE

ÁREA DE COCCIÓN DEL PUENTE

Las dos zonas de cocción restantes se pueden usar juntas como una sola área de cocción utilizando la función Puente (Bridge). Esto le permitirá cocinar con cacerolas más grandes y apaisadas.

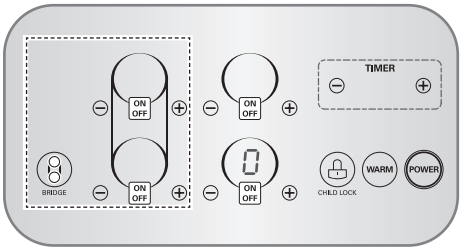
NOTA: Al usar la cacerola provista para el área del puente, es importante frotar la misma con aceite a fin de evitar quemaduras o adherencias no deseadas.



ACTIVACIÓN DEL PUENTE ÁREA DE COCCIÓN

Presione la tecla PUENT (BRIDGE). El indicador sobre la tecla se iluminará.

Presione la tecla ⊕ o ⊖ para que cualquiera de las zonas de cocción izquierdas ajusten el nivel de intensidad para ambas zonas de cocción.



NOTA:

- Use la cacerola provista para el área del puente SÓLO sobre el área de cocción del puente.
- Para adquirir cacerolas para el puente adicionales o de reemplazo, llame al 1-800-243-0000 y elija la opción adecuada del menú. O visite nuestro sitio web en http://us.lgservice.com.

AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

La función de temporizador puede ser de ayuda si es necesario realizar la cocción de una receta durante un tiempo específico. El temporizador se puede configurar entre 1 y 99 minutos. Una vez configurado, la pantalla digital entre las teclas ⊕ o ⊖ comenzará la cuenta regresiva de los minutos restantes.

NOTE: La función de temporizador sólo cuenta por minutos. NO cumple la función de ENCENDIDO (ON) o APAGADO (OFF) de la cocina.

USO DEL TEMPORIZADOR

1. Presione las teclas ⊕ o ⊖ debajo de la palabra TEMPORIZADOR (TIMER). Cada vez que presione aumentará o disminuirá el tiempo en un minuto, de 1 a 99 minutos. También puede mantener presionado ⊕ o ⊖ para aumentar o disminuir la intensidad. La pantalla del temporizador se iluminará.
2. Una vez que haya configurado el tiempo deseado, la pantalla dejará de estar iluminada y el temporizador comenzará la cuenta regresiva, una vez que no se haya tocado ninguna tecla durante 5 segundos. Cuando el temporizador llegue a 00 , se escuchará un pitido largo que indicará que finalizó el conteo.

CÓMO CANCELAR EL TEMPORIZADOR

1. Para cancelar el temporizador, toque las teclas ⊕ y ⊖ del TEMPORIZADOR (TIMER) al mismo tiempo, O Mantenga presionada la tecla ⊕ o ⊖ hasta que aparezca 00 en la pantalla.
2. La pantalla del temporizador se apagará.

USO DEL BLOQUEO PARA NIÑOS

Puede bloquear la cocina totalmente en cualquier momento cuando no esté en uso.

Bloquear la cocina evitará que las zonas de cocción se enciendan en forma accidental.

CONFIGURACIÓN DEL BLOQUEO PARA NIÑOS

Para configurar la función de BLOQUEO PARA NIÑOS (CHILD LOCK) la cocina deberá estar apagada. Si no se encuentra apagada, mantenga presionada a tecla de ENCENDIDO (POWER) durante aproximadamente 2 segundos. El indicador sobre la tecla de ENCENDIDO (POWER) se apagará.

Mantenga presionada la tecla BLOQUEO PARA NIÑOS (CHILD LOCK) durante 3 segundos. La luz indicadora sobre la tecla BLOQUEO PARA NIÑOS (CHILD LOCK) se encenderá a fin de indicar que la cocina está bloqueada.

CÓMO CANCELAR EL BLOQUEO PARA NIÑOS

Para apagar la función de BLOQUEO PARA NIÑOS (CHILD LOCK), mantenga presionada la tecla BLOQUEO PARA NIÑOS (CHILD LOCK) durante 3 segundos. La luz indicadora sobre la tecla se apagará y la cocina podrá ahora ser usada normalmente.

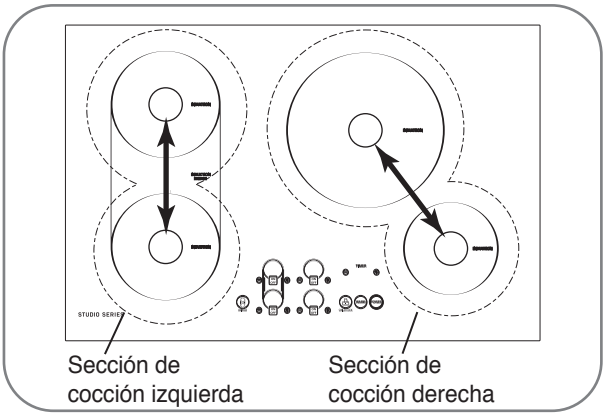
OTRAS FUNCIONES

INTERCAMBIO DE ENERGÍA

La cocina está equipada con cuatro zonas de cocción por inducción dentro de dos secciones para calentar. Las zonas de cocción derechas e izquierdas cuentan con dos inversores de inducción independientes – un inversor para cada una de las dos secciones para calentar. Dos zonas de cocción de una sección para calentar comparten la energía de un inversor. Esto se llama intercambio de energía (power sharing). Por ejemplo, si está cocinando sobre ambas zonas de cocción derechas, se mantendrá el último nivel de intensidad (power level), mientras que la primera área de cocción podrá experimentar una mínima reducción del nivel de intensidad.

CONSEJOS SOBRE INTERCAMBIO DE ENERGÍA

Recuerde configurar el nivel de energía para el ítem de comida que desee mantener para el final en una cocción constante. Al usar dos zonas de cocción, puede permanecer un nivel de energía constante para dos cacerolas en utilisando dos sección para calentar. Ubicando una cacerola en una de las zonas de cocción de la sección izquierda y la otra cacerola en una de las zonas de cocción de la sección derecha.



APAGADO AUTOMÁTICO

Si la zona de cocción se usa de forma constante durante más de 17 horas y la configuración de control no varía, la zona de cocción se apagará de forma automática.

CONTROL AUTOMÁTICO DEL NIVEL DE INTENSIDAD

Es posible que el nivel de intensidad que aparece sea diferente del nivel real en el rango de temperatura alta. A fin de evitar el sobrecalentamiento de la cocina, el nivel de intensidad se controla de forma automática.

LIMPIEZA DE LA COCINA

La limpieza general sobre superficies de cocción de vidrio cerámico de inducción es considerablemente más fácil que sobre superficies de calor radiante.

NOTA:

A fin de evitar la activación accidental de los controles, se recomienda que configure la función de BLOQUEO PARA NIÑOS (CHILD LOCK) antes de efectuar la limpieza

IMPORTANTE:

- Los agentes de limpieza no deben tomar contacto con la superficie de vidrio cerámico caliente. Todos los agentes de limpieza se deben eliminar completamente con agua potable.
- No utilice limpiadores agresivos tales como rociadores para horno o parrilla, limpiadores ásperos que producen desgaste ni limpiadores para ollas que sean abrasivos.
- Limpie la superficie de vidrio cerámico luego de cada uso cuando esté caliente al tacto o fría. Esto evitará que los derrames se quemen. Quite marcas de agua, grasa o decoloración con un raspador para vidrio y un limpiador para vidrio cerámico.

NOTA:

Puede usar raspadores de vidrio o limpiadores de vidrio cerámico que encontrera en su tienda local de productos de este tipo.

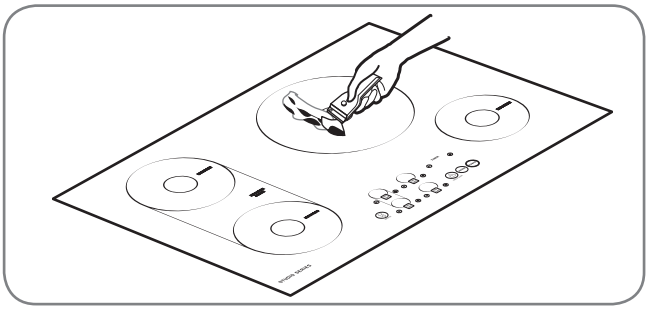
LIMPIEZA GENERAL

1. Una vez fría, limpie la superficie de vidrio cerámico con un trapo húmedo y una cantidad pequeña de limpiador de vidrio cerámico.
2. Seque con un trapo seco.
3. Una vez por semana, limpie totalmente toda la superficie de vidrio cerámico con un limpiador de vidrio cerámico comercialmente disponible.
4. Luego limpie la superficie de vidrio cerámico con un trapo limpio y suave, humedecido con agua potable y pula y seque con un trapo limpio sin hilachas.

CÓMO ELIMINAR MUCHA SUCIEDAD

Para eliminar comida que hirvió o manchas difíciles, use un raspador para vidrio.

1. Sostenga el raspador para vidrio en un ángulo de aproximadamente 45° sobre la superficie de vidrio cerámico.
2. Elimine la suciedad deslizando la hoja sobre la zona.
3. Use un limpiador de vidrio cerámico del tipo descrito en LIMPIEZA GENERAL.



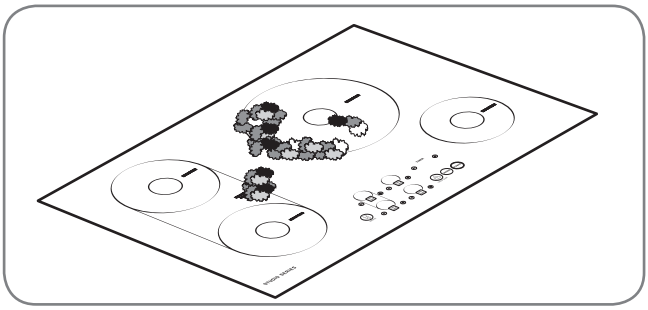
SUCIEDAD PROBLEMÁTICA

1. Elimine azúcar, plástico derretido, papel de aluminio u otros materiales que se derriten con un raspador para vidrio de forma inmediata y mientras se encuentren calientes. Si no realiza esta acción, se podrá ocasionar daños permanentes sobre la superficie de la cocina. Si la zona de cocción ya se enfrió, caliente la misma nuevamente.

IMPORTANTE: Corre el riesgo de sufrir quemaduras al utilizar el raspador para vidrio sobre un área de cocción que se encuentre caliente. Use un protector y un guante para horno.

2. Luego limpie la cocina normalmente una vez que esté fría.

NOTA: Las rayas o marcas oscuras sobre la superficie del vidrio cerámico ocasionadas por la base de una cacerola con puntas filosas no se podrán eliminar. Sin embargo, las mismas no impiden el buen funcionamiento de la cocina.



LA INSTALACIÓN Y REPARACIÓN DEBERÁ SER REALIZADA POR UN INSTALADOR CALIFICADO.
IMPORTANTE: GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DEL INSPECTOR DE ELECTRICIDAD LOCAL.
LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA REFERENCIA FUTURA.

ANTES DE COMENZAR

Lea estas instrucciones en su totalidad y atentamente.

NOTAS PARA EL INSTALADOR:

- Lea todas las instrucciones que aparecen en estas instrucciones de instalación antes e instalar la cocina.
- Retire el material de empaque antes de conectar la cocina al enchufe.
- Cumpla con todos los códigos y ordenanzas gubernamentales.
- Sólo ciertos modelos de cocinas se pueden instalar sobre ciertos modelos de hornos eléctricos incorporados.
- Asegúrese de que estas instrucciones queden en manos del comprador.

NOTA PARA EL CONSUMIDOR:

Guarde esta Guía del Usuario e Instrucciones de Instalación para referencia futura.

NOTA: Este electrodoméstico deberá estar conectado a tierra de forma adecuada. Aquellos daños ocasionados por no cumplir con estas instrucciones no estarán cubiertos por la garantía de la cocina.

DESEMPAQUE DE LA COCINA

1. Desempaque e inspeccione visualmente cualquier daño o componentes faltantes de la cocina.
2. Asegúrese de guardar la botella del limpiador y acondicionador que se encuentran dentro de la bolsa con documentación, en un lugar donde el usuario pueda encontrarla con facilidad. Es importante que la cocina de vidrio cerámico se precaliente antes de usar. Lea la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DIMENSIONES DE LA COCINA

Ancho	$30\frac{7}{8}''$ (783 mm)
Profundidad	$21\frac{3}{4}''$ (552 mm)
Altura	$2\frac{3}{16}''$ (56 mm)

DIMENSIONES DE LA BASE DE APOYO

Ancho	$29\frac{3}{8}''$ (746 mm)
Profundidad	$20\frac{1}{4}''$ (515 mm)

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

Voltaje de conexión:
240/208 VAC, 60 Hz.
Carga de corriente máxima:
7.4 kW/6.8 kW

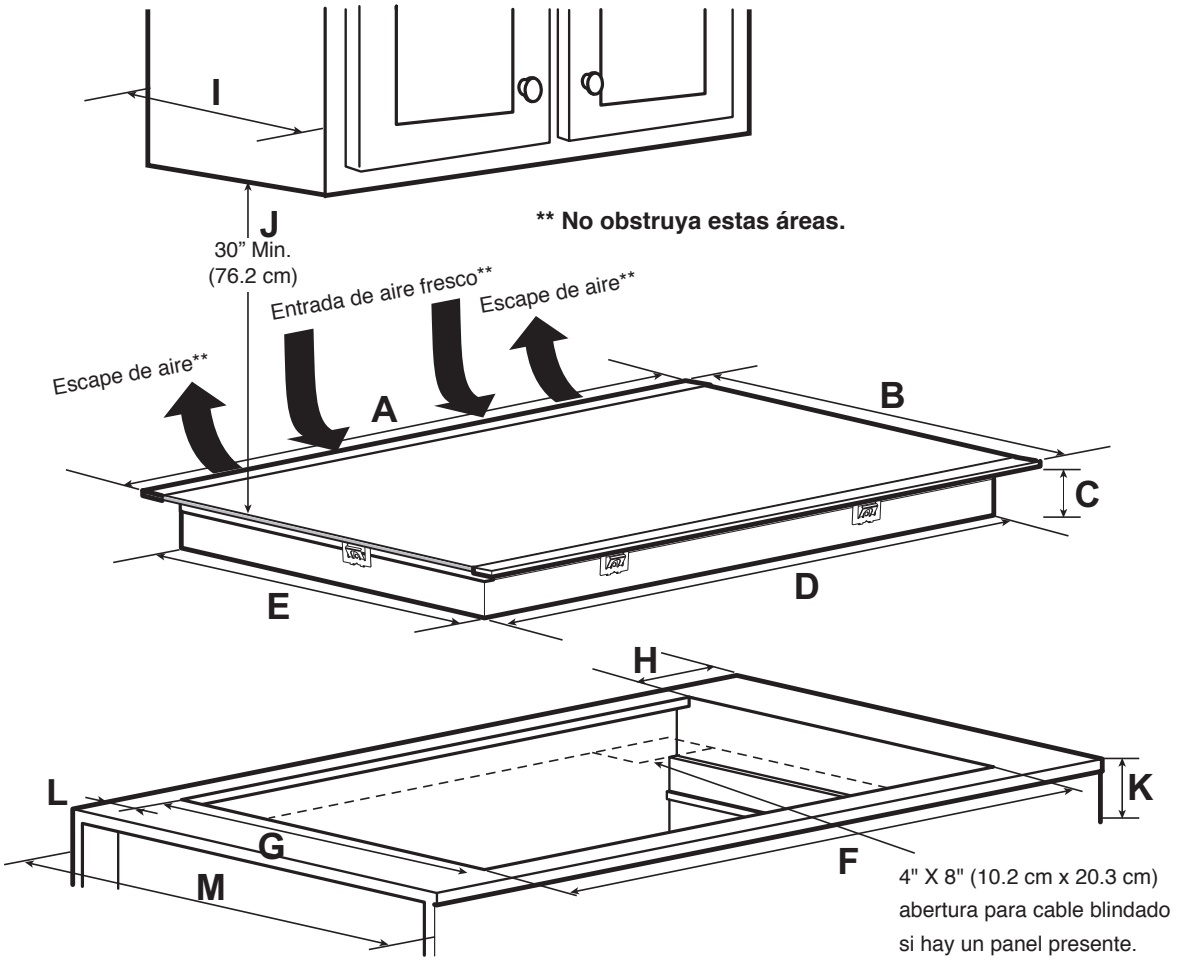
ZONAS DE COCCIÓN

Posición	**Diámetro**	**Potenciá ***
Frente Izquierdo	7″ (180 mm)	1800W (2400W Nivel Máximo)
Parte Trasera Izquierda	7″ (180 mm)	1800W (2400W Nivel Máximo)
Frente Derecho	6″ (150 mm)	1400W (1800W Nivel Máximo)
Parte Trasera Derecha	$10\frac{1}{4}''$ (260 mm)	2400W (3300W Nivel Máximo)

PREPARACIÓN DEL LUGAR DE INSTALACIÓN

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE INSTALACIÓN

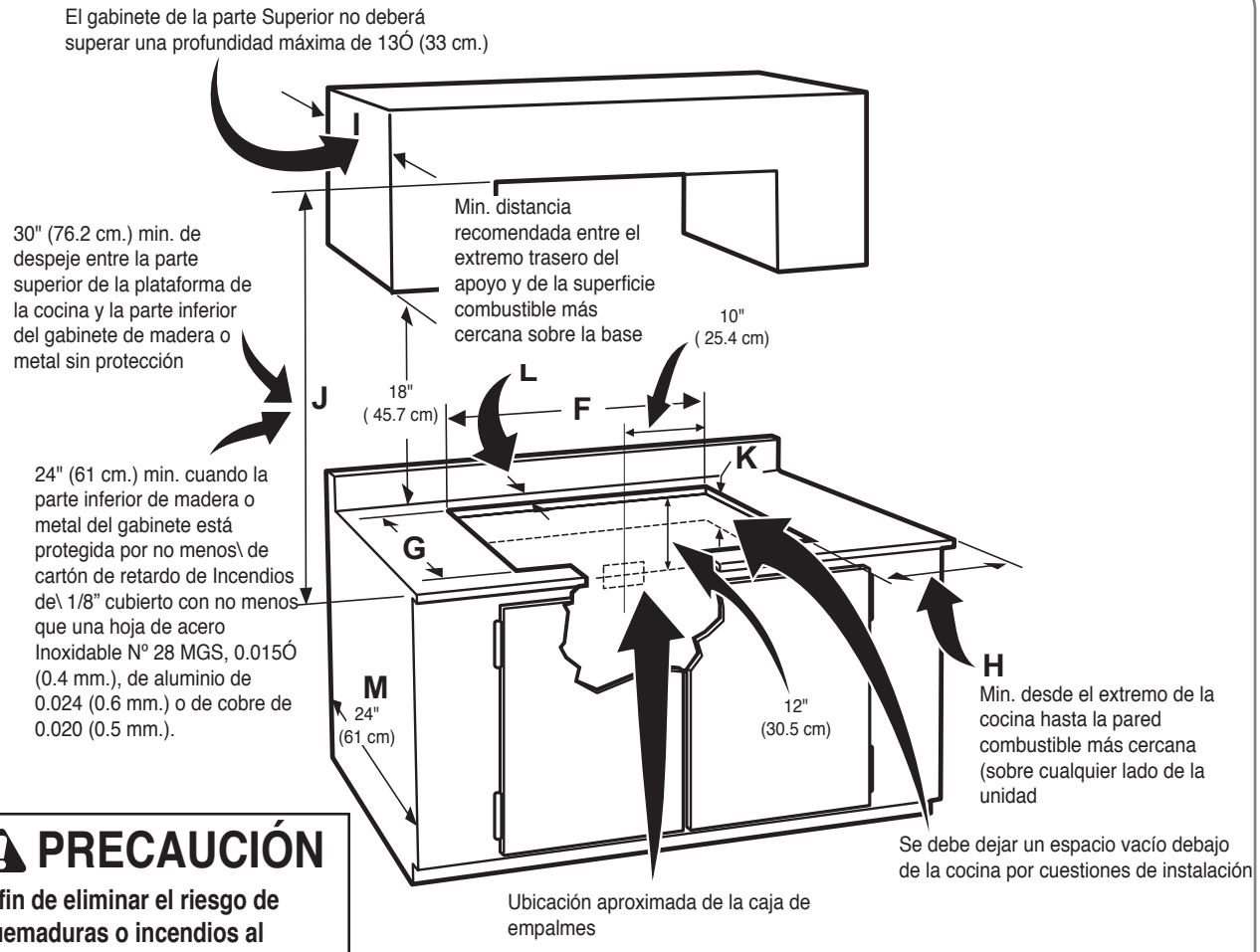
- Todas las cocinas eléctricas usan un cable de tres o cuatro polos, de una sola fase, 240/208 voltios, 60 hertz, con suministro eléctrico a tierra de AC (corriente alterna).
- Se debe mantener una distancia mínima de 30″ (76.2 cm.) entre la cocina y los muebles sobre ésta.



Unidad	A	B	C	D	E	F		G		H	I	J		K	L	M
						Min	Max	Min	Max			Min	Max	Min		
Pulg.	$30^{13}/_{16}$	$21^{3}/_{4}$	$2^{3}/_{16}$	$28^{13}/_{16}$	$19^{5}/_{8}$	$29^{3}/_{8}$	$29^{1}/_{2}$	$20^{1}/_{4}$	$20^{3}/_{8}$	$^{13}/_{16}$	$1^{5}/_{16}$	24	30	$4^{3}/_{16}$	$1^{1}/_{2}$	24
mm	783	552	56	732.2	498	746	749	515	518	20	33	610	762	106	38	610

Todas las dimensiones están expresadas en pulgadas y milímetros (mm.).
Deje un espacio de 2″ (5 cm.) debajo de la abertura del cable blindado a fin dejar espacio para el cable eléctrico y para la instalación de la caja de empalmes sobre la pared en la parte trasera de la cocina.

DIMENSIONES Y DESPEJE


El gabinete de la parte Superior no deberá superar una profundidad máxima de 13Ó (33 cm.)
I
Min. distancia recomendada entre el extremo trasero del apoyo y de la superficie combustible más cercana sobre la base
30" (76.2 cm.) min. de despeje entre la parte superior de la plataforma de la cocina y la parte inferior del gabinete de madera o metal sin protección
J
18" (45.7 cm)
L
F
10" (25.4 cm)
K
G
24" (61 cm.) min. cuando la parte inferior de madera o metal del gabinete está protegida por no menos\ de cartón de retardo de Incendios de\ 1/8" cubierto con no menos que una hoja de acero Inoxidable Nº 28 MGS, 0.015Ó (0.4 mm.), de aluminio de 0.024 (0.6 mm.) o de cobre de 0.020 (0.5 mm.).
M
24" (61 cm)
12" (30.5 cm)
H
Min. desde el extremo de la cocina hasta la pared combustible más cercana (sobre cualquier lado de la unidad
Se debe dejar un espacio vacío debajo de la cocina por cuestiones de instalación
Ubicación aproximada de la caja de empalmes

⚠ PRECAUCIÓN

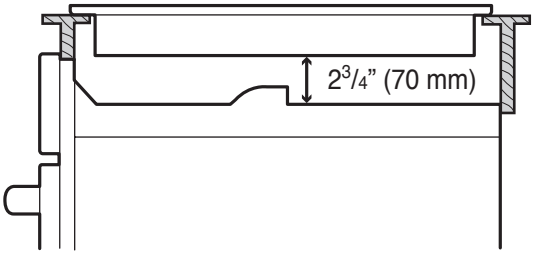
A fin de eliminar el riesgo de quemaduras o incendios al alcanzar superficies calientes, no se deberá usar el espacio de almacenamiento del gabinete ubicado sobre la cocina. De haber un gabinete de almacenamiento, el riesgo se puede reducir instalando una campana de salida de aire con proyección horizontal a 5“ (12.7 cm.) como mínimo del frente de los gabinetes.

Modelo	H	L
30″	$7^1/_2$″ (191mm)	$1^1/_2$″ (38mm)

⚠ PRECAUCIÓN

Es muy importante mantener una distancia de $2^3/_4$” (70 mm) entre la encimera y el horno.

■ **Espacio recomendado entre la encimera y el horno**



CONEXIONES ELÉCTRICAS

INSTRUCCIONES IMPORTANTESDE SEGURIDAD

- Asegúrese que su cocina sea instalada y conectada a tierra de forma adecuada por un instalador o técnico calificado.
- La cocina deberá estar conectada a tierra de acuerdo con los códigos locales o, en su ausencia, con el Código Nacional de Electricidad ANSI/NFPA Nº 70 – última edición en los Estados Unidos.

⚠ ADVERTENCIA

El encendido eléctrico de la cocina deberá estar apagado mientras se realizan las conexiones de línea. Si esto no se cumple, se pueden sufrir heridas personales graves o la muerte.

CÓMO BRINDAR LA CONEXIÓN ELÉCTRICA

Instale la caja de empalmes debajo del gabinete y extienda un cable de 120/240 o 120/208 voltios, de AC (corriente alterna) desde el panel del circuito principal.

NOTA: NO conecte el cable al panel del circuito en esta oportunidad.

REQUISITOS ELÉCTRICOS

Cumpla con todos los códigos y ordenanzas gubernamentales.

1. Se requiere un cable eléctrico de una fase de tres o cuatro polos de 120/240 o 120/208 voltios, 60 Hz, AC (corriente alterna) en un circuito separado con fusible en ambos lados de la línea (se recomienda un fusible de retardo de tiempo o un disyuntor). NO use un fusible neutro. El tamaño del fusible no deberá exceder el promedio del circuito del electrodoméstico especificado en la placa.
2. Esta unidad puede consumir hasta 7,400 W en 240 VAC. Se debe usar un disyuntor de 40 Amp con un cable de calibre nº 8 AWG.
   NOTA: Los tamaños de los cables y las conexiones deben ser acordes al tamaño del fusible y al promedio que figura en la placa del electrodoméstico, de acuerdo con el Código Nacional de Electricidad ANSI/NFPA Nº 70 – última edición y códigos y ordenanzas locales.

⚠ ADVERTENCIA

No se deberá usar un prolongador con este electrodoméstico. El uso del mismo podrá ocasionar un incendio, descarga eléctrica u otras heridas personales.

3. El electrodoméstico se debe conectar a la caja del fusible de desconexión (o disyuntor), a través de un cable enfundado no metálico y blindado que sea flexible. El cable blindado y flexible que se extiende del electrodoméstico se debe conectar directamente a la caja de empalmes conectada a tierra. La caja de empalmes se deberá ubicar como se muestra en la página 22, con la mayor soltura posible del cable que queda entre la caja y el electrodoméstico, de modo que se pueda mover en caso de necesitar reparaciones.
4. Se deberá brindar un amortiguador con refuerzos adecuado a fin de ajustar el cable blindado y flexible a la caja de empalmes.

CONEXIONES ELÉCTRICAS (cont.)

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Conecte el cable blindado y flexible que se extiende desde la unidad de la superficie hasta la caja de empalmes, utilizando un amortiguador de refuerzo adecuado sobre el lugar por donde ingresa el cable blindado a la caja de empalmes. Luego realice la conexión eléctrica de la siguiente manera.
Este equipo requiere que se realice una conexión a tierra.
Este electrodoméstico se fabricó con un cable de corriente y un cable a tierra conectado de color verde o cobre.

NOTA PARA EL ELECTRICISTA:
Las puntas del cable blindado suministradas con el electrodoméstico son de clasificación UL para conexión a un cableado hogareño de calibre más grande. El aislante de las puntas resiste a temperaturas mucho más altas que las estimadas para el cableado hogareño. La capacidad de transmisión de corriente del cable conductor depende del nivel de temperatura del aislante alrededor del cable, y no del calibre del cable únicamente.

⚠ WARNING

DO NOT ground to a gas supply pipe. DO NOT connect to electrical power supply until appliance is permanently grounded. Connect the ground wire before turning on the power.

⚠ WARNING

This appliance is equipped with a copper conductor flexible cable. If connection is made to aluminum house wiring, use only special connectors which are approved for joining copper and aluminum wires in accordance with the National Electrical Code and local codes and ordinances. Improper connection of aluminum house wiring to copper leads can result in a short circuit or fire. Follow the connector manufacturer's recommended procedure closely.

DONDE LOS CÓDIGOS LOCALES PERMITEN LA CONEXIÓN DEL CONDUCTOR A TIERRA DEL ELECTRODOMÉSTICO AL CABLE NEUTRO (BLANCO)

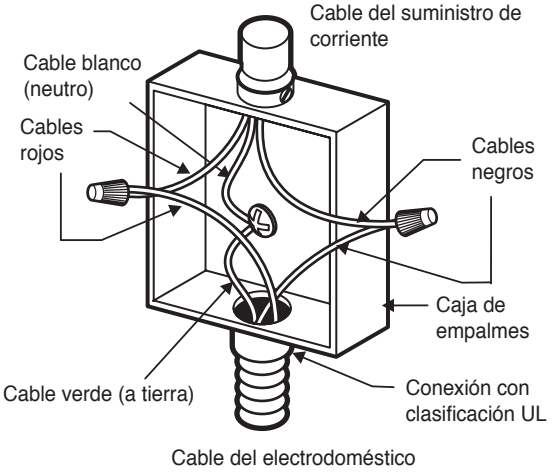
Cumpla con todos los códigos y ordenanzas gubernamentales.

1. Desconecte el suministro de corriente.
2. En la caja del disyuntor, la caja del fusible o la caja de empalmes, conecte los cables del electrodoméstico y al suministro de energía como se muestra.

⚠ ADVERTENCIA

No podrá conectar a tierra la cocina a través del cable neutro (blanco) si la misma se usa en una instalación de circuito derivado nueva (1996 NEC), casa móvil, vehículo de recreación o donde los códigos locales no permitan la conexión a tierra a través del cable neutro (blanco). Cuando la conexión a tierra a través del cable neutro (blanco) esté prohibida, se deberá usar un cable de conexión de cuatro polos. No cumplir con esta advertencia podrá ocasionar como resultado electrocutamiento u otras heridas personales graves.

3-CAJA DE EMPALME CON CABLE A TIERRA



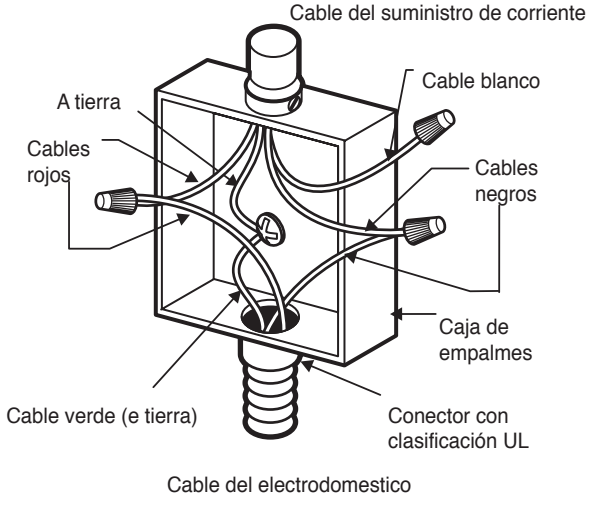
CONEXIONES ELÉCTRICAS (cont.)

SI LA COCINA SE USA EN UNA INSTALACIÓN DE CIRCUITO DERIVADO NUEVA (1996 NEC), CASA MÓVIL, VEHÍCULO DE RECREACIÓN O DONDE LOS CÓDIGOS LOCALES NO PERMITAN LA CONEXIÓN A TIERRA A TRAVÉS DEL CABLE NEUTRO (BLANCO)

Cumpla con todos los códigos y ordenanzas gubernamentales..

1. Desconecte el suministro de corriente.
2. En la caja del disyuntor, la caja del fusible o la caja de empalmes, conecte los cables del electrodoméstico y al suministro de energía como se muestra.

CAJA DE EMPALME CON 4 CABLES A TIERRA

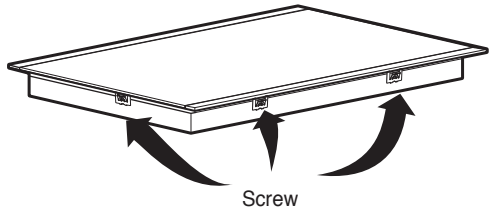


⚠ ADVERTENCIA

Si conectará un sistema de cableado eléctrico de conexión de 4 polos, el cable de conexión a tierra NO DEBE ser conectado al cable neutro del sistema eléctrico de 4 polos.

INSTALACIÓN DE LA COCINA

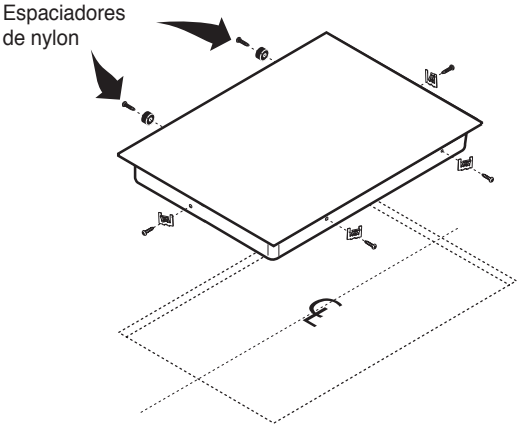
1. Inspeccione visualmente que la cocina no esté dañada. Asegúrese que todos los tornillos de la cocina estén ajustados (vea ubicaciones más abajo).



⚠ ADVERTENCIA

No quite los espaciadores de nylon sobre los bordes de la cocina. Estos espaciadores centran la cocina en el espacio provisto. La cocina se debe centrar a fin de permitir una salida de aire adecuada y para evitar la acumulación excesiva de calor que podría producir daños por calor o incendios.

2. Mueva con cuidado hacia abajo la cocina sobre la base de apoyo, asegurándose que no se enrede con ningún cable.
   NOTA: No use compuestos de masilla. La cocina se debe poder retirar en caso de que sea necesaria una reparación.

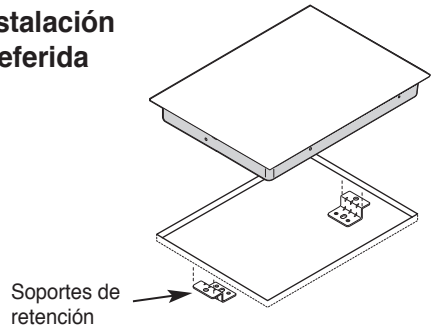


INSTALACIÓN DE LA COCINA (cont.)

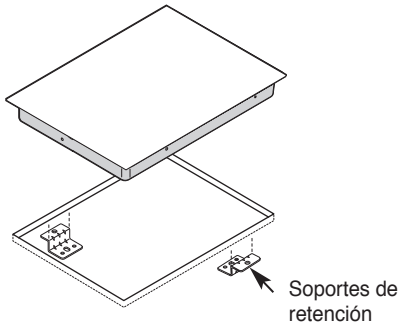
❸ Instale los soportes de retención en la parte inferior de la cocina; luego ajuste los tornillos contra la parte inferior de la base como se muestra.

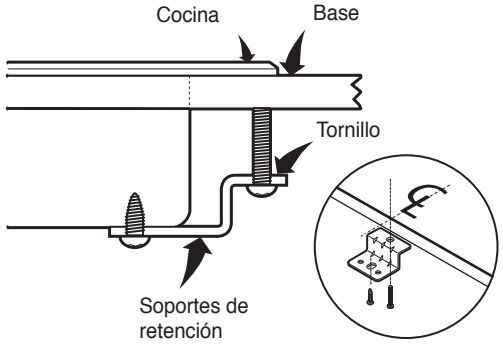
NOTA: Los soportes de retención DEBEN ser instalados de acuerdo con los códigos locales o, en ausencia de los mismos, con el Código Nacional de Electricidad ANSI/NFPA Nº 70 – última edición.

Instalación preferida



Instalación Alternativa





CONTROL FINAL

Realice un control final del funcionamiento de la cocina, asegurando que la misma se encienda de modo correcto y que cada zona de cocción funcione adecuadamente. Para más detalles, lea las Instrucciones de Uso de esta guía.

UBICACIÓN DEL NÚMERO DE MODELO Y DE SERIE

Los números de modelo y de serie está ubicados en una placa que se encuentra en la parte inferior de la cocina. Escriba los mismos en esta guía; los necesitará para registrar la garantía.

⚠ PRECAUCIÓN

No toque el vidrio de la cocina ni las zonas de cocción. Es posible que estén lo suficientemente calientes como para provocar quemaduras.

ANTES DE SOLICITAR REPARACIONES

Antes de solicitar reparaciones, revise esta lista. Es posible que le ahorre tiempo y gastos. Esta lista incluye hechos comunes que no son el resultado de un defecto de fabricación o materiales.

Problema	Causas Posibles	Soluciones
La cocina no funciona	• Los controles de la cocina están bloqueados. • Se activó el disyuntor o saltó el fusible. • Corte de corriente. • Instalación de cableado incompleta.	• Lea sobre el *USO DEL BLOQUEO PARA NIÑOS* para apagar dicha función. • Vuelva a activar el disyuntor o reemplace el fusible. • Controle las luces del hogar para confirmar que se trata de un corte de corriente. • Comuníquese con el instalador o el vendedor.
La cocina no calienta	• No se colocó ningún utensilio o se colocó un utensilio inadecuado en la zona de cocción. • El tamaño del utensilio es incorrecto para la zona de cocción seleccionada. • El utensilio no se apoya de forma completa sobre la zona de cocción. • Área de cocción seleccionada incorrecta. • La cocina no recibe corriente.	• Asegúrese que el utensilio esté centrado en la zona de cocción y que sea del tipo adecuado para la cocción por inducción. Lea *SELECCIíN DE UTENSILIO.* • La parte inferior del utensilio debe ser lo suficientemente grande como para cubrir la zona de cocción en su totalidad. Lea *SELECCIíN DE UTENSILIO.* • Las partes inferiores del utensilio deben ser planas y estar centradas en la zona de cocina. Lea *SELECCIíN DE UTENSILIO.* • Asegúrese que el control correcto de la zona de cocción usada esté en la posición ENCENDIDO (ON). • Lea "La cocina no funciona" más arriba.
La cocina se apaga mientras se cocina	• El sensor de calor interior de la cocina detectó temperatura alta dentro de la cocina. • Se activó el apagado automático. • Líquido u objeto en la zona de controles.	• Asegúrese que las salidas de aire de la cocina no estén bloqueadas. Lea página 21 en las Instrucciones de Installación. • La cocina cuenta con la función de apagado automático, la cual apaga la misma en su totalidad si un área de cocción estuvo encendida en forma ininterrumpida durante 17 horas. • El control de la cocina puede interpretar los líquidos u objetos en la zona de controles como un contacto, el cual puede hacer que la cocina se apague. Limpie derrames o quite objetos y vuelva a encender la cocina.
El nivel de intensidad de una zona de cocción se iluminó	• Se retiró el utensilio de la zona de cocción. • El utensilio no está centrado en la zona de cocción.	• Vuelva a colocar el utensilio en la zona de cocción dentro de los 90 segundos a fin de mantener la configuración del nivel de intensidad • Asegúrese que el utensilio esté centrado y que descanse de forma plana sobre la zona de cocción. Lea *SELECCIíN DE UTENSILIO.*

ANTES DE SOLICITAR REPARACIONES

Problema	Causas Posibles	Soluciones
El NIVEL DE INTENSIDAD MÁS ALTO (POWER BOOST) no funciona	• El NIVEL DE INTENSIDAD MÁS ALTO se está usando en dos zonas de cocción del mismo lado de la cocina.	• Cada lado de la cocina comparte un inversor para ambas zonas de cocción. El Nivel de Intensidad Más Alto no se puede usar con dos zonas de cocción en el mismo inversor al mismo tiempo. Lea sobre *NIVEL DE INTENSIDAD MÁS ALTO (POWER BOOST) e INTERCAMBIO DE ENERGÍA (POWER SHARING).*
E1 aparece en la pantalla del temporizador	• Se presionó una tecla del control durante demasiado tiempo.	• Este mensaje aparecerá en cualquier tecla excepto que se presionen las teclas ⊕ o ⊖ del Temporizador durante más de 10 segundos. También aparecerá si se derraman líquidos o se dejan objetos en la zona de controles. Para borrar el código de error, retire cualquier líquido u objetos del área de controles y presione la tecla de ENCENDIDO (POWER) para reiniciar la cocina.
E2 aparece en la pantalla del temporizador	• El nivel de voltaje que recibe la cocina es demasiado bajo.	• Si el voltaje suministrado a la cocina es demasiado bajo, no funcionará correctamente y aparecerá este mensaje de error. Esto se puede deber a un nivel de voltaje reducido en el suministro del circuito del hogar. Si las conexiones son correctas y el voltaje suministrado vuelve al nivel normal, el código desaparecerá.
F aparece en la pantalla y un número aparece en la pantalla del temporizador	• Mensaje de error por falla electrónica.	• APAGUE la cocina; luego apague el encendido del fusible o disyuntor durante aproximadamente 30 segundos. aparece en la pantalla Vuelva a encender el suministro de corriente y encienda del temporizador la cocinapresionando la tecla ENCENDIDO (POWER). Si el mensaje de error permanece, comuníquese con el servicio de reparaciones.
H se ilumina en la pantalla	• Corte de luz o arranque inicial.	• Cuando la cocina se enciende por primera vez o luego de un corte de corriente, la H se iluminará en la pantalla durante 90 segundos, o hasta que la tecla de ENCENDIDO (POWER) se toque durante 2 segundos.

LG ELECTRONICS, INC.
COCINA A INDUCCIÓN LG GARANTÍA LIMITADA – EE.UU.

LG Electronics Inc. reparará o reemplazará su producto, a criterio de LG, si llegara a tener defectos en los materiales o en la mano de obra con un uso normal, durante el período de garantía establecido a continuación, vigente desde la fecha original de compra del producto por parte del consumidor. Esta garantía limitada solamente cubre al comprador original del producto y tiene vigencia sólo en los EE.UU.

PERÍODO DE GARANTÍA:	ELEMENTOS CUBIERTOS:
Dos años Desde la fecha de compra original	**Cualquier pieza** de la estufa que falle debido a un defecto de los materiales o mano de obra. Durante esta **garantía total de dos años,** LG también ofrece, **en forma gratuita,** la mano de obra y trabajos en el hogar para reemplazar la pieza defectuosa.
Guarde el recibo de venta o ticket de entrega del distribuidor con fecha respectiva como evidencia de la Fecha de Compra como prueba de garantía, y envíe una copia del recibo de venta al técnico en el momento en que se brinde el servicio de garantía. Llame al **1-800-243-0000** y elija la opción apropiada para ubicar el Centro de Servicio Autorizado LG más cercano. O visite nuestro sitio Web en **http://us.lgservice.com.**	

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA CUALQUIER OTRA GARANTÍA, EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO, SIN LIMITACIÓN, CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN OBJETIVO PARTICULAR. EN LA MEDIDA EN QUE CUALQUIER GARANTÍA IMPLICITA SEA REQUERIDA POR LA LEY, SE LIMITA EN DURACIÓN AL PERÍODO DE GARANTÍA EXPRESO ANTERIOR. LG NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS RESULTANTES, INDIRECTOS O INCIDENTALES DE CUALQUIER NATURALEZA, INCLUYENDO, GANANCIAS O INGRESOS PERDIDOS, EN CONEXIÓN CON EL PRODUCTO. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA LIMITACIÓN DE LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA O LA EXCLUSIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O RESULTANTES, Y POR LO TANTO LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ANTERIORES PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO.

ESTA GARANTÍA LIMITADA NO SE APLICA A:

1. Visitas a su hogar para corregir la instalación de su artefacto, instruir al usuario sobre cómo utilizar su artefacto, cambiar fusibles o corregir el cableado del hogar, o para cambiar bombillas de luz accesibles para el dueño.
2. Reparaciones cuando su artefacto se utiliza en otro lugar que no sea un hogar unifamiliar.
3. Retiro y entrega. Su artefacto está diseñado para poder ser reparado en el hogar.
4. Daños provocados por accidentes, alteraciones, uso indebido, abuso, incendio, inundación, instalación inadecuada, casos fortuitos o uso de productos no aprobados por la Corporación LG.
5. Reparación de piezas o sistemas provocados por modificaciones no autorizadas hechas al artefacto.
6. Costos de reemplazo de piezas o de mano de obra en reparaciones para unidades operadas fuera de los EE.UU..
7. Cualquier costo de mano de obra durante el período de garantía limitada.

Esta garantía se extiende al comprador original para productos adquiridos para uso doméstico dentro de los EE.UU. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o visitas para efectuar arreglos en su hogar. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o resultantes, por lo tanto esta exclusión o limitación puede no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede contar con otros derechos, que pueden variar de estado a estado. Para conocer sus derechos legales, consulte a su oficina del consumidor local o estatal o al Fiscal Genera de su estado.

PARA CONTACTAR LG ELECTRONICS POR CORREO:

LG Customer Interactive Center
P. O. Box 240007
201 James Record Road
Huntsville, Alabama 35824
ATTN: CIC

NOTES

NOTES

LG Customer Information Center
1-800-243-0000 USA, Consumer User 1-888-865-3026 USA, Commercial User
Register your product Online!
www.lg.com

Printed In Korea